Frischer Weichkäse éingelegt in Sonnenblumenöl

Dieser Käse wird seit den 1990er Jahren am Hof produziert und wurde auch von der Mutter von Herrn Quehenberger entwickelt.

Produktionsbetrieb: Matthias Quehenberger
Vertrieb: Matthias Quehenberger

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Dieser Käse wird seit den 1990er Jahren am Hof produziert und wurde auch von der Mutter von Herrn Quehenberger entwickelt.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: Biomilch, silofrei, Rohmilch

Käse

F.i.T.: 45%
Fett absolut: 14%
Lab: tierisches Lab
Allergene: Milchprodukte
Laktose: enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 6°C
Zusatzinfo Käsetyp: Produktion wie Frischkäse; wird am Abend gesalzen und bleibt in Form und wird am nächsten Tag in Öl eingelegt

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: andere

Abmessungen



Matthias Quehenberger

Produktionsstandort

Erlfeld 2

5441 Erlfeld

Salzburg